

Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Κουραμπιέδες**

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. βούτυρο φρέσκο
- 1 κρόκο από το αυγό
- 1 κιλό αλεύρι
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 ποτηράκι του λικέρ κονιάκ
- μισή κούπα ψίχα από αμύγδαλο
- 1 φακελάκι μπέικιν
- 2 βανίλιες
- ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε με το μίξερ πρώτα το βούτυρο με τον κρόκο του αυγού.

Μετά ρίχνουμε την ζάχαρη και το κονιάκ και το χτυπάμε με το μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα.

Τέλος ρίχνουμε μέσα το μισό αλεύρι όπου και το πλάθω με τα χέρια, βάζω το μπέικιν και το υπόλοιπο αλεύρι με τις βανίλιες και την αμυγδαλόψιχα και τα ζυμώνω μέχρι να γίνει ένα μίγμα, (μαλακή ζύμη).

Απλώνω το ζυμάρι και κάνω το σχήμα που θέλω.

Τα βάζω στον φούρνο μόλις πάρουν χρώμα τα βγάζω και όταν κρυώσουν τα πασπαλίζω με ζάχαρη άχνη.

Καλές γιορτές και ευτυχισμένο το νέο έτος

